

SSMS-Vol.3. N1. 074

**Patrimonio gastronómico e investigación aplicada: reflexiones
metodológicas a partir del estudio de la lechona tolimense**

***Gastronomic heritage and applied research: methodological reflections
from the study of Tolima's lechona***

Autores:

Daniel Alberto Gómez Bonett
Universidad de La Salle
Bogotá – Colombia

dgomez90@unisalle.edu.co

<https://orcid.org/0009-0006-4912-0689>

Luis Andrés Galindo Galeano
Universidad de La Salle
Bogotá – Colombia

lgalindo88@unisalle.edu.co

<https://orcid.org/0009-0007-7310-4766>

Diego Alejandro Rayo Vargas
Servicio Nacional de Aprendizaje, SENA Regional Tolima
Ibagué – Colombia

drayo@sena.edu.co

<https://orcid.org/0009-0005-5452-084X>

Autor de correspondencia: *Luis Andrés Galindo Galeano*, lagalindo@sena.edu.co

Enviado: 30-03-2026
Aceptado: 06-06-2026

Revisado: 16-05-2026
Publicado: 24-07-2026



Cómo citar este artículo:

Gómez Bonett, D. A., Galindo Galeano, L. A., & Rayo Vargas, D. A. (2026). Patrimonio gastronómico e investigación aplicada: reflexiones metodológicas a partir del estudio de la lechona tolimense. *Sage Sphere Multidisciplinary Studies*, 3(1), 1-19. <https://doi.org/10.63688/ze3tzy94>

© 2026; Los autores. Este es un artículo en acceso abierto, distribuido bajo los términos de una licencia Creative Commons (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>) que permite el uso, distribución y reproducción en cualquier medio, siempre que la obra original sea correctamente citada.



RESUMEN

Este ensayo analiza las decisiones metodológicas adoptadas en una investigación de maestría desarrollada en la Universidad de La Salle, en la que se estudió la lechona tolimense desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial. Se aplicó un enfoque cualitativo y reflexivo basado en el análisis documental de segundo orden de los capítulos metodológico y de resultados de la investigación original. La relectura examinó la correspondencia entre el marco teórico, sustentado en la comprensión del patrimonio como práctica viva y producción metacultural, y las estrategias de investigación empleadas. Estas comprendieron entrevistas semiestructuradas, observación participante, grupos focales, cartografía social, talleres de devolución y triangulación de fuentes y perspectivas. Los resultados permitieron identificar cinco nudos metodológicos relacionados con la elección de la investigación-acción participativa, la participación de los portadores, la interpretación académica de los saberes, la documentación de la cadena de abastecimiento y la responsabilidad ética del equipo investigador. También se reconocieron tensiones entre los plazos académicos y los tiempos comunitarios, así como entre los estándares de inocuidad alimentaria y la continuidad de las prácticas tradicionales. Se concluye que la investigación aplicada al patrimonio gastronómico requiere diseños flexibles, mecanismos verificables de participación y una reflexión ética permanente que considere los saberes y las vulnerabilidades estructurales de las comunidades portadoras.

Palabras clave: patrimonio cultural inmaterial; patrimonio gastronómico; investigación-acción participativa; metodología cualitativa; lechona tolimense.

ABSTRACT

This essay examines the methodological decisions adopted in a master's research project conducted at Universidad de La Salle, in which lechona tolimense was studied from the perspective of intangible cultural heritage. A qualitative and reflexive approach was employed, based on a second-order documentary analysis of the methodology and results chapters of the original study. The critical rereading examined the alignment between the theoretical framework, which understood heritage as a living practice and a form of metacultural production, and the research strategies employed. These included semi-structured interviews, participant observation, focus groups, participatory social mapping, feedback workshops, and the triangulation of sources and perspectives. The findings identified five methodological challenges related to the selection of participatory action research, the involvement of heritage bearers, the academic interpretation of community knowledge, the documentation of the supply chain, and the research team's ethical responsibility. Tensions were also identified between academic deadlines and community timeframes, as well as between food safety standards and the continuity of traditional practices. It is concluded that applied research on gastronomic heritage requires flexible research designs, verifiable mechanisms for participation, and continuous ethical reflection that considers the knowledge and structural vulnerabilities of bearer communities.

Keywords: intangible cultural heritage; gastronomic heritage; participatory action research; qualitative methodology; lechona tolimense.



1. INTRODUCCIÓN

El presente ensayo se deriva de una investigación de maestría desarrollada en el programa de Patrimonio Cultural Latinoamericano de la Universidad de La Salle. El estudio abordó la lechona tolimense desde la perspectiva del patrimonio cultural inmaterial y examinó las condiciones relacionadas con su reconocimiento, continuidad y salvaguarda. A partir de esta experiencia, el ensayo reflexiona sobre las decisiones metodológicas, epistemológicas y éticas adoptadas durante el proceso investigativo, así como sobre los aprendizajes que pueden transferirse a otros estudios aplicados sobre patrimonio gastronómico en América Latina.

La reflexión parte de dos interrogantes: por qué se seleccionaron determinados procedimientos y qué tensiones surgieron durante su aplicación. Investigar un patrimonio alimentario vivo, cotidiano y económicamente vulnerable como la lechona tolimense requiere métodos que reconozcan a los portadores de los saberes como participantes activos en la producción del conocimiento. Llevar este principio a la práctica resulta complejo, debido a los plazos académicos, las exigencias de sistematización y el riesgo de que la interpretación del investigador sustituya la voz de la comunidad.

La orientación metodológica de la investigación se sustentó en un marco teórico organizado alrededor de cuatro ejes. El primero corresponde a la transformación epistemológica del concepto de patrimonio impulsada por la Convención de la UNESCO de 2003. Kirshenblatt-Gimblett (2004) sostuvo que el patrimonio inmaterial no constituye una propiedad inherente a los objetos o las prácticas, sino una producción metacultural derivada de procesos de designación, valoración e intervención institucional. Kurin (2004) agregó que una salvaguarda efectiva debe documentar las prácticas y las condiciones sociales y relacionales que permiten su continuidad. Desde una perspectiva crítica, Smith (2006) denominó «discurso patrimonial autorizado» a la tendencia de las instituciones a definir el patrimonio mediante criterios establecidos sin una participación suficiente de las comunidades portadoras. Bessière (1998, 2013) señaló que estos procesos de patrimonialización pueden favorecer la preservación o producir distorsiones, dependiendo de los actores que los controlen.

El segundo eje se relaciona con la antropología de la alimentación. Mintz (1985) demostró que los alimentos poseen significados sociales, históricos y políticos que superan su función



nutricional. Contreras Hernández y Gracia Arnaiz (2005) explicaron que los sistemas culinarios actúan como formas de comunicación identitaria. Por su parte, Matta (2016, 2019) advirtió que la relación entre salvaguarda y comercialización es ambivalente, pues puede generar oportunidades económicas para los portadores o reducir su capacidad de decisión sobre las prácticas que desarrollan.

El tercer eje integra los aportes sobre memoria colectiva, prácticas cotidianas y conocimientos incorporados. Las propuestas de Halbwachs (1950) y Nora (1989) permiten comprender la relación entre alimentación, memoria e identidad. De Certeau et al. (1999) analizaron la dimensión política presente en actividades cotidianas como habitar y cocinar, mientras que Bourdieu (1980) explicó la forma en que determinados conocimientos se incorporan mediante la experiencia. Estos planteamientos permiten interpretar los espacios de preparación de la lechona como lugares en los que se conservan, practican y transmiten saberes culturales.

El cuarto eje aborda la salvaguarda y la gobernanza comunitaria. La crítica de Smith (2006) se relaciona con el concepto de «cultura propia» propuesto por Bonfil Batalla (1991), según el cual las comunidades deben mantener la capacidad de decidir sobre sus recursos culturales. En la misma línea, Bak-Geller et al. (2019) señalaron que los procesos de patrimonialización gastronómica desarrollados sin una participación comunitaria efectiva pueden reproducir desigualdades y favorecer interpretaciones institucionales o comerciales alejadas de los intereses de los portadores.

Las investigaciones recientes confirman la vigencia de estas discusiones. Borrega Reyes (2023) propone comprender el patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes, evitando definiciones cerradas impuestas exclusivamente desde el ámbito académico. Ramírez Rosete (2024) y Zúñiga Benítez y Ramírez Rosete (2024) muestran que la participación comunitaria continúa planteando desafíos metodológicos en los procesos de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial. En el contexto colombiano, el Ministerio de Cultura de Colombia (2022) reafirmó la participación de las comunidades como un requisito fundamental para elaborar los planes especiales de salvaguardia. Almaguer Kalixto et al. (2024) también identificaron tensiones entre los plazos institucionales de los proyectos y el tiempo que requieren las comunidades para construir confianza y consolidar procesos participativos.



Estos fundamentos permitieron organizar el marco conceptual de la investigación en cinco categorías: Patrimonio Cultural Inmaterial, Paisaje Cultural Gastronómico, Saberes Culinarios Tradicionales, Autenticidad Cultural y Salvaguarda Participativa. El patrimonio cultural inmaterial se comprendió como una práctica viva, mientras que el paisaje gastronómico permitió relacionar el plato con el territorio, los recursos y los actores que intervienen en su producción. Los saberes culinarios tradicionales abarcaron los conocimientos sobre cómo, cuándo y con quién se prepara la lechona. La autenticidad cultural facilitó el análisis de los riesgos asociados con la mercantilización y las transformaciones de la práctica. Finalmente, la salvaguarda participativa orientó la incorporación de los portadores en las decisiones investigativas.

Estas categorías determinaron los aspectos que debían observarse durante el trabajo de campo y el lugar asignado a los portadores dentro del proceso. Si el patrimonio es una práctica cuyo control corresponde a las comunidades, la investigación debe respetar esa capacidad de decisión durante la recopilación, interpretación y validación de la información. Sobre esta base se formuló la hipótesis de que el reconocimiento patrimonial de la lechona tolimense puede fortalecer la cohesión comunitaria y la sostenibilidad económica de sus portadores, siempre que estos participen activamente en las decisiones relacionadas con su salvaguarda. El ensayo se estructura en cuatro apartados. En primer lugar, se describe el diseño metodológico de la investigación original y el procedimiento empleado para realizar su relectura reflexiva. A continuación, se presentan los resultados derivados de este análisis. Posteriormente, los hallazgos se discuten a partir de la literatura sobre patrimonio alimentario e investigación participativa. El último apartado reúne las conclusiones y los aprendizajes que pueden aplicarse en otros procesos de investigación sobre patrimonio gastronómico.

2. METODOLOGÍA

Este ensayo adopta un enfoque cualitativo y reflexivo sustentado en el análisis documental de segundo orden de los capítulos metodológico y de resultados de la investigación original. No se recopilieron nuevos datos primarios. El procedimiento consistió en examinar críticamente los fundamentos teóricos, las decisiones técnicas y los hallazgos previamente documentados. Este análisis permitió identificar los momentos en los que la coherencia



epistemológica se mantuvo, fue cuestionada o debió ajustarse a las condiciones reales del trabajo con las comunidades.

La investigación original se desarrolló desde un enfoque cualitativo de carácter crítico-interpretativo y empleó la investigación-acción participativa (IAP) como orientación metodológica central. Esta elección se inscribió en el paradigma crítico-social, que reconoce el carácter situado del conocimiento y la responsabilidad ética de quienes investigan con comunidades. León Rodríguez (2023) describe la IAP como una forma de producir conocimiento en el terreno de la realidad y mediante la interacción con sus actores. Esta perspectiva orientó la relación establecida con los portadores de los saberes vinculados a la lechona tolimense.

La selección de este enfoque respondió a la necesidad de mantener correspondencia entre el objeto de estudio y el marco teórico. La lechona tolimense fue comprendida como una práctica cultural viva cuya continuidad depende, en buena medida, de la capacidad de sus portadores para conservar y transmitir sus conocimientos. Asimismo, el patrimonio inmaterial se interpretó como una producción metacultural derivada de procesos de valoración y reconocimiento institucional (Kirshenblatt-Gimblett, 2004). Estos procesos pueden reproducir lo que Smith (2006) denomina discurso patrimonial autorizado cuando las instituciones establecen los criterios de autenticidad y salvaguarda sin una participación suficiente de las comunidades.

La investigación original fue ejecutada por dos investigadores con perfiles complementarios: un arquitecto especializado en patrimonio y un cocinero-formador con experiencia en cocinas tradicionales. Ambos promovieron la participación de los portadores durante la recopilación, interpretación y validación de la información. Su actuación consideró los principios de participación comunitaria y consentimiento informado establecidos en la política colombiana de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial (Ministerio de Cultura de Colombia, 2012; Presidencia de la República de Colombia, 2009). El diseño de los instrumentos también se apoyó en la experiencia metodológica previa de uno de los investigadores, documentada por Galindo Galeano y Bolaños Vásquez (2023) en un estudio etnográfico sobre técnicas ancestrales de cocción en la región del Magdalena Centro de Cundinamarca.

Diego Alejandro Rayo Vargas se incorporó en la elaboración del presente ensayo mediante el análisis documental de segundo orden, la interpretación metodológica de los



resultados y la revisión crítica del manuscrito. Su participación se concentró en la relectura de la investigación original y no en la ejecución del trabajo de campo. Esta diferenciación permite establecer con claridad la contribución de los tres autores y evita atribuir a todos ellos una participación equivalente en las distintas etapas del estudio.

La recopilación de la información en la investigación original siguió un proceso integrado por cuatro momentos: recopilación, análisis colectivo, devolución de resultados y reformulación. Se consultaron archivos institucionales y se aplicó cartografía social participativa. Esta última técnica permitió identificar colectivamente los espacios de preparación tradicional y las rutas de circulación de la lechona, de acuerdo con la propuesta de Herrera y López (2014). También se realizaron veintiséis entrevistas semiestructuradas a portadores primarios, portadores secundarios y actores institucionales; observaciones participantes en espacios domésticos, comerciales y festivos; cinco grupos focales temáticos e intergeneracionales; y dos talleres de devolución para validar los resultados parciales con los participantes.

La información se examinó mediante una estrategia temática inductivo-deductiva apoyada en ATLAS.ti. El proceso incluyó la triangulación de técnicas, fuentes y perspectivas, lo que permitió contrastar la información obtenida mediante las entrevistas, la observación participante, los grupos focales y los documentos institucionales. Los talleres de devolución facilitaron la revisión comunitaria de las interpretaciones preliminares y permitieron incorporar precisiones antes de consolidar los resultados.

El diseño metodológico se relaciona con otras experiencias latinoamericanas de inventario participativo del patrimonio gastronómico. El proyecto «Sabores de Risaralda», desarrollado por López García et al. (2021), construyó un inventario intercultural mediante talleres de socialización con las comunidades portadoras del Eje Cafetero colombiano. Carvajal Hermosillo et al. (2023) también aplicaron procedimientos participativos y etnográficos para inventariar los recursos gastronómicos tradicionales de Amatlán de Cañas, en Nayarit, México. Estas experiencias muestran que la participación comunitaria debe comenzar durante la identificación y documentación del patrimonio, en lugar de limitarse a la validación final de los resultados.

El procedimiento reflexivo del presente ensayo se desarrolló en tres etapas. En la primera se identificaron las decisiones metodológicas con mayores implicaciones



epistemológicas, entre ellas la elección de la IAP, el diseño de los instrumentos, los mecanismos de devolución y las consideraciones éticas. En la segunda se reconstruyeron las tensiones surgidas durante el trabajo de campo a partir de los resultados documentados en la investigación original. En la tercera se contrastaron esas tensiones con la literatura sobre investigación participativa y patrimonio alimentario. Este recorrido permitió situar la experiencia de la lechona tolimese dentro de una discusión metodológica más amplia.

3. RESULTADOS

La relectura reflexiva permitió identificar cinco nudos metodológicos en los que los fundamentos teóricos de la investigación se materializaron en decisiones concretas. Su aplicación reveló dificultades, ajustes y aprendizajes relacionados con la participación comunitaria, la interpretación de los saberes y la responsabilidad ética del equipo investigador. La Tabla 1 presenta una síntesis de estos nudos, sus fundamentos y las principales tensiones identificadas.

Tabla 1

Nudos metodológicos de la investigación original, fundamentos teóricos y tensiones reflexivas

Decisión metodológica	Fundamento teórico	Tensión o aprendizaje reflexivo
Elección de la IAP como enfoque central	Kirshenblatt-Gimblett (2004); Smith (2006)	Posibilidad de que el marco analítico reprodujera el discurso patrimonial autorizado que pretendía cuestionar.
Participación de los portadores en la construcción del conocimiento	Fals Borda (1999); Fals Borda y Rahman (1991)	Diferencia entre los plazos académicos y el tiempo requerido para construir confianza y participación comunitaria.
Triangulación de entrevistas, observación y grupos focales	Contreras Hernández y Gracia Arnaiz (2005)	Transformación de los saberes y experiencias de los portadores en categorías académicas.
Documentación de la cadena de abastecimiento	Bonfil Batalla (1991); Matta (2016, 2019)	Ampliación del diseño metodológico hacia aspectos productivos y económicos inicialmente no considerados.



Decisión metodológica	Fundamento teórico	Tensión o aprendizaje reflexivo
Consentimiento informado y reflexividad ética	Paradigma crítico-social; Ministerio de Cultura de Colombia (2012)	Reconocimiento de la investigación como una forma de intervención en la vida comunitaria.

Nota. Elaboración propia a partir de la relectura de los capítulos metodológico y de resultados de la investigación original.

La elección de la investigación-acción participativa como enfoque central constituyó el primer nudo metodológico. La experiencia mostró que la coherencia epistemológica no se garantiza mediante la sola declaración de un enfoque, sino que debe reflejarse en las decisiones adoptadas durante todo el proceso. El marco conceptual relacionó la autenticidad cultural, la salvaguarda participativa y el paisaje gastronómico con el patrimonio cultural inmaterial. Sin embargo, establecer anticipadamente estas categorías, aunque estuvieran sustentadas en Contreras Hernández y Gracia Arnaiz (2005) y Mintz (1985), generaba el riesgo de imponer una interpretación académica sobre las experiencias de los portadores. Para disminuir esta posibilidad, el análisis permaneció abierto a categorías emergentes y los resultados preliminares fueron devueltos a la comunidad para su revisión.

El segundo nudo estuvo relacionado con la participación de los portadores en la construcción del conocimiento. Fals Borda (1999) sostiene que el diálogo con las comunidades permite acceder a experiencias y significados que difícilmente pueden comprenderse mediante una observación externa. Este principio se aplicó mediante dos talleres de devolución en los que los participantes revisaron, precisaron y complementaron los resultados preliminares, siguiendo los fundamentos participativos expuestos por Fals Borda y Rahman (1991). No obstante, el cronograma académico de doce meses limitó la cantidad de ciclos de reflexión, devolución y reformulación que podían desarrollarse. La experiencia evidenció que los tiempos establecidos por una maestría no siempre coinciden con los requeridos para construir confianza y consolidar una participación comunitaria sostenida.

La reinterpretación de los instrumentos cualitativos conformó el tercer nudo metodológico. La triangulación de veintiséis entrevistas semiestructuradas, la observación participante y los grupos focales intergeneracionales permitió identificar las técnicas de preparación, los roles de género, los procesos de transmisión y los rituales asociados con la lechona. Estos resultados respaldan el planteamiento de Contreras Hernández y Gracia Arnaiz (2005),



quienes entienden los sistemas culinarios como formas de comunicación e identidad. Sin embargo, la organización de estas experiencias en categorías analíticas implicó transformar el lenguaje cotidiano de los portadores en un registro académico. El uso de ATLAS.ti facilitó la sistematización de la información, mientras que los talleres de devolución permitieron contrastar las interpretaciones y reducir la distancia entre ambos registros.

El cuarto nudo surgió al examinar la relación entre los estándares de inocuidad alimentaria y la autenticidad de los espacios y las técnicas tradicionales. Durante el trabajo de campo, una de las portadoras señaló: «Yo sé dónde conseguir el cerdo que sirve, pero eso es un contacto mío; si yo me voy, ese conocimiento se va conmigo» (portadora P-002, comunicación personal, 2025). Este testimonio mostró que el conocimiento patrimonial también comprende relaciones de confianza, criterios de selección de insumos y saberes sobre la cadena de abastecimiento. Estos aspectos suelen recibir poca atención en los inventarios centrados en recetas, técnicas y significados culturales. El hallazgo llevó a ampliar el análisis hacia las vulnerabilidades productivas y económicas que podían afectar la continuidad de la práctica. Esta decisión coincide con Matta (2016, 2019), quien advierte que existe riesgo patrimonial cuando las transformaciones son impuestas por factores externos y limitan la capacidad de decisión de los portadores.

El quinto nudo correspondió a la dimensión ética de la investigación. El consentimiento informado, la protección del anonimato y la autorización para realizar registros audiovisuales fueron tratados como compromisos permanentes durante el trabajo de campo. Su aplicación permitió explicar a los participantes el propósito del estudio, el uso previsto de la información y las condiciones de participación. Desde el paradigma crítico-social, la presencia del equipo investigador produce efectos en las relaciones y dinámicas comunitarias. Por esta razón, la responsabilidad ética se extendió desde la recopilación de los datos hasta la interpretación, devolución y utilización de los resultados en la formulación de lineamientos de salvaguarda.

4. DISCUSIÓN

Los resultados de la relectura muestran que la investigación-acción participativa posee características especialmente pertinentes para estudiar un patrimonio alimentario vivo. Su valor no reside únicamente en el uso de técnicas cualitativas, sino en la incorporación de las comunidades en la interpretación y validación del conocimiento. La literatura



latinoamericana advierte que los procesos de patrimonialización gastronómica pueden reproducir desigualdades cuando las decisiones se concentran en instituciones, investigadores o actores turísticos y relegan las perspectivas de los portadores (Bak-Geller et al., 2019). La experiencia de la lechona tolimense refleja esta tensión, pues su creciente visibilidad gastronómica no ha estado acompañada de mecanismos suficientes para garantizar la participación y la capacidad de decisión de quienes conservan la práctica.

Desde esta perspectiva, la elección de la IAP respondió a las características del objeto de estudio y a la necesidad de evitar una relación extractiva con la comunidad. Los talleres de devolución y la apertura del análisis a categorías emergentes permitieron que los participantes revisaran las interpretaciones preliminares. Sin embargo, estos mecanismos no eliminaron por completo las diferencias de poder entre el equipo investigador, la institución académica y los portadores. Por ello, la participación debe entenderse como un proceso gradual que requiere tiempo, confianza y condiciones concretas para influir en las decisiones investigativas.

Los hallazgos coinciden con estudios recientes desarrollados en otros contextos latinoamericanos. Villaseñor Arreola y Castillo Nechar (2023) cuestionan la reducción del patrimonio gastronómico a un recurso turístico y proponen examinar los conflictos, intereses y desigualdades que pueden surgir durante su valorización. Este planteamiento resulta pertinente para el caso de la lechona tolimense, cuya promoción gastronómica puede aumentar su reconocimiento, pero también favorecer interpretaciones comerciales que se distancien de los significados atribuidos por sus portadores.

Rodríguez et al. (2025) identificaron vacíos relacionados con la participación comunitaria y la inclusión de perspectivas interseccionales en las estrategias de valorización de la cocina patrimonial ecuatoriana. Esta coincidencia indica que las dificultades observadas en el caso tolimense forman parte de un problema regional. De manera semejante, Quiroga Dallos y Hernández Jaimes (2024) analizaron el papel de las cocineras y los cocineros tradicionales de Bucaramanga en la apropiación social del patrimonio culinario. Sus resultados, junto con los aportes de Rodríguez Martínez y Cáceres Flórez (2016), muestran que la continuidad de estas prácticas depende de que sus portadores participen en la definición de las formas de reconocimiento, protección y difusión.



La investigación también reveló límites estructurales asociados con la aplicación de la IAP en un trabajo académico de duración definida. Bessière (1998, 2013) señala que la *heritagisation*, entendida como la transformación de prácticas vivas en bienes patrimoniales gestionables, puede contribuir a su preservación o generar distorsiones según los actores que controlen el proceso. En este estudio, el plazo de doce meses permitió desarrollar entrevistas, observaciones, grupos focales y talleres de devolución, pero restringió la posibilidad de realizar ciclos adicionales de reflexión y reformulación. Los tiempos académicos no necesariamente coinciden con los requeridos por las comunidades para construir confianza y participar de manera sostenida.

Esta limitación obliga a matizar la denominación de los portadores como co-investigadores. Su participación superó el papel de informantes, porque intervinieron en la revisión y el enriquecimiento de los resultados preliminares. No obstante, el diseño general, el cronograma y buena parte de las decisiones analíticas continuaron bajo la responsabilidad del equipo investigador y de la institución académica. En consecuencia, resulta más preciso describirlos como participantes activos e interlocutores fundamentales en la construcción y validación del conocimiento. Esta formulación reconoce su aporte sin atribuirles un nivel de control que las condiciones reales del proyecto no permitieron alcanzar.

Otro aspecto relevante fue la ampliación del análisis hacia las vulnerabilidades de la cadena de abastecimiento. Los instrumentos convencionales de inventario patrimonial suelen concentrarse en las recetas, las técnicas de preparación y los significados culturales. Este enfoque puede omitir conocimientos relacionados con la selección de insumos, los proveedores, las relaciones de confianza y la circulación de los productos. El trabajo de campo mostró que estos saberes también influyen en la continuidad de la lechona tolimese y forman parte de la experiencia acumulada por sus portadores.

Kurin (2004) sostiene que una salvaguarda efectiva debe considerar las condiciones sociales, espaciales y relacionales que hacen posible la continuidad de una práctica. En el caso analizado, estas condiciones comprenden relaciones productivas y económicas que habitualmente reciben menos atención que las técnicas culinarias. La incorporación de la cadena de abastecimiento permitió identificar riesgos vinculados con la pérdida de proveedores, la transformación de los espacios de preparación y la aplicación de estándares de inocuidad que podrían alterar determinadas prácticas tradicionales. Zheng



(2023) también señala que la visibilidad y la comercialización del patrimonio alimentario pueden favorecer su difusión, pero no garantizan su protección ni el control comunitario sobre sus transformaciones.

El presente ejercicio reflexivo tiene limitaciones. Al sustentarse en un análisis documental de segundo orden, depende de la información consignada en los capítulos metodológico y de resultados de la investigación original. Las decisiones, desacuerdos o tensiones que no fueron registrados permanecen fuera del alcance del ensayo. Asimismo, no se incorporaron nuevos testimonios de los portadores sobre su experiencia durante el proceso investigativo. Una evaluación más amplia requeriría revisar los diarios de campo completos y recoger directamente las valoraciones de los participantes. Estas acciones permitirían examinar con mayor profundidad el grado de participación alcanzado y mejorar el diseño de futuras investigaciones sobre patrimonio gastronómico.

5. CONCLUSIÓN

La experiencia analizada permite concluir que la coherencia metodológica debe reflejarse en acciones verificables durante todas las etapas de la investigación. La declaración de un enfoque participativo resulta insuficiente si las comunidades no disponen de espacios para revisar, cuestionar y complementar las interpretaciones construidas por el equipo investigador. En este estudio, los talleres de devolución, la incorporación de categorías emergentes y la triangulación de técnicas, fuentes y perspectivas contribuyeron a fortalecer la participación de los portadores en la construcción y validación del conocimiento.

La investigación del patrimonio alimentario también requiere diseños metodológicos flexibles. El análisis de la lechona tolimense mostró que el trabajo de campo puede revelar dimensiones que no fueron consideradas inicialmente. La cadena de abastecimiento permitió identificar vulnerabilidades económicas, normativas y generacionales vinculadas con la continuidad de esta práctica cultural. Estos factores forman parte de las condiciones que hacen posible la preparación y transmisión de la lechona, por lo que deben estudiarse junto con sus técnicas, significados y espacios de elaboración.

La dimensión ética tampoco puede reducirse al cumplimiento formal del consentimiento informado. Desde el paradigma crítico-social, cada decisión relacionada con las preguntas, los registros, la interpretación y el uso de los resultados produce efectos sobre las



comunidades participantes. Por esta razón, el equipo investigador debe reconocer los límites de su intervención y explicar con claridad el alcance real de la participación comunitaria. También debe considerar las restricciones impuestas por los cronogramas académicos, especialmente cuando estos dificultan la realización de nuevos ciclos de devolución y reformulación.

En conjunto, el estudio muestra que la investigación-acción participativa, complementada con la triangulación de técnicas cualitativas, constituye una alternativa pertinente para estudiar el patrimonio cultural inmaterial. Su aplicación puede disminuir el riesgo de reproducir relaciones extractivas cuando incorpora mecanismos reales de participación y reconoce la capacidad de decisión de los portadores (Bonfil Batalla, 1991; Smith, 2006). Sin embargo, su validez no depende únicamente de la denominación del enfoque, sino de la forma en que sus principios se aplican durante el proceso.

Los aprendizajes obtenidos pueden orientar futuras investigaciones sobre patrimonio gastronómico en América Latina. Entre ellos destacan la necesidad de mantener diseños abiertos a los hallazgos del campo, documentar las condiciones productivas que sostienen las prácticas culturales y establecer mecanismos de devolución desde el inicio del estudio. También resulta necesario diferenciar entre consulta, participación, validación y coinvestigación, pues cada nivel implica distintos grados de intervención comunitaria. Esta precisión permite presentar los resultados con mayor transparencia y evita atribuir a los portadores responsabilidades o niveles de control que no correspondieron con su participación efectiva.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Almaguer Kalixto, P. E., Hernández Cordero, A. L., & Escriche Bueno, P. J. (2024). Investigación acción participativa y laboratorios de innovación social en el ámbito rural: Retos y oportunidades. *Revista Prisma Social*, (44), 195–218. <https://revistaprismasocial.es/ps/article/view/5221>
- Bak-Geller, S., Matta, R., & de Suremain, C.-É. (Coords.). (2019). *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones*. El Colegio de San Luis; IRD Éditions. https://horizon.documentation.ird.fr/exl-doc/pleins_textes/divers20-04/010078486.pdf



- Bessière, J. (1998). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attractions in rural areas. *Sociologia Ruralis*, 38(1), 21–34. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Bessière, J. (2013). ‘Heritagisation’, a challenge for tourism promotion and regional development: An example of food heritage. *Journal of Heritage Tourism*, 8(4), 275–291. <https://doi.org/10.1080/1743873X.2013.770861>
- Bonfil Batalla, G. (1991). *Pensar nuestra cultura*. Alianza Editorial México.
- Borrega Reyes, Y. (2023). Aportes en la discusión de un nuevo concepto de patrimonio gastronómico desde la complejidad y el diálogo de saberes. *Estudios Latinoamericanos*, 37(50), 165–182. <https://doi.org/10.22201/fcpys.24484946e.2022.50.85923>
- Bourdieu, P. (1980). *Le sens pratique*. Éditions de Minuit.
- Carvajal Hermosillo, W. G., López Murillo, J. H., & Ramírez Silva, J. P. (2023). Inventario participativo de los recursos gastronómicos tradicionales de Amatlán de Cañas, Nayarit, México, como base para el diseño de una ruta de gastronomía tradicional. *TURYDES Turismo y Desarrollo Local Sostenible*, 16(34). <https://revistaturydes.com/index.php/turydes/article/view/1017>
- Contreras Hernández, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano: Vol. 2. Habitar, cocinar*. Universidad Iberoamericana.
- Fals Borda, O. (1999). Orígenes universales y retos actuales de la IAP. *Análisis Político*, (38), 73–90. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/anpol/article/view/79283>
- Fals Borda, O., & Rahman, M. A. (1991). *Acción y conocimiento: Cómo romper el monopolio con investigación-acción participativa*. CINEP; Intermediate Technology Publications.
- Galindo Galeano, L., & Bolaños Vásquez, A. (2023). Técnicas de cocción ancestrales resguardadas y aplicadas a la gastronomía de la región de Magdalena Centro en Cundinamarca, Colombia. *Sosquua*, 5(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v5i2.951>



- Halbwachs, M. (1950). *La mémoire collective*. Presses Universitaires de France.
- Herrera, J. D., & López, M. (2014). Cartografía social: Una herramienta de investigación participativa. *Contribuciones desde Coatepec*, (27), 5–23.
- Kirshenblatt-Gimblett, B. (2004). Intangible heritage as metacultural production. *Museum International*, 56(1–2), 52–65. <https://doi.org/10.1111/j.1350-0775.2004.00458.x>
- Kurin, R. (2004). Safeguarding intangible cultural heritage in the 2003 UNESCO Convention: A critical appraisal. *Museum International*, 56(1–2), 66–77. <https://doi.org/10.1111/j.1350-0775.2004.00459.x>
- León Rodríguez, N. (2023). *Investigación acción participativa, la ciencia en el terreno de la realidad*. Universidad Nacional de Colombia. <https://periodico.unal.edu.co/articulos/investigacion-accion-participativa-la-ciencia-en-el-terreno-de-la-realidad>
- López García, E. M., Niño Posada, C. J., Correa-Ramírez, J. J., & Agudelo Castañeda, N. (2021). Sabores de Risaralda: Construcción de un inventario intercultural del patrimonio gastronómico de la región. En *Contribución al desarrollo social a través de la extensión universitaria* (pp. 88–108). Universidad Tecnológica de Pereira. https://www.researchgate.net/publication/359041518_Sabores_de_Risaralda_construccion_de_un_inventario_intercultural_del_patrimonio_gastronomico_de_la_region
- Matta, R. (2016). Food incursions into global heritage: Peruvian cuisine's slippery road to UNESCO. *Social Anthropology*, 24(3), 338–352. <https://doi.org/10.1111/1469-8676.12300>
- Matta, R. (2019). Mexico's ethnic culinary heritage and *cocineras tradicionales* (traditional female cooks). *Food and Foodways*, 27(3), 211–231. <https://doi.org/10.1080/07409710.2019.1646481>
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2022). *Guía práctica: Cómo elaborar el Plan Especial de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- Mintz, S. (1985). *Sweetness and power: The place of sugar in modern history*. Viking.



- Nora, P. (1989). Between memory and history: Les lieux de mémoire. *Representations*, (26), 7–24. <https://doi.org/10.2307/2928520>
- Presidencia de la República de Colombia. (2009). *Decreto 2941 de 2009, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997, modificada por la Ley 1185 de 2008*. <https://www.suin-juriscol.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Decretos/1503266>
- Quiroga Dallos, I., & Hernández Jaimes, J. (2024). Apropiación social del patrimonio culinario: El oficio de la cocina tradicional en Bucaramanga, Santander. *Sosquua*, 6(2). <https://doi.org/10.52948/sosquua.v6i2.1039>
- Ramírez Rosete, N. L. (2024). Estrategias de salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial en barrios vulnerables en Puebla, a partir de la Red Internacional de Gestión Comunitaria y Economía Solidaria: Mujeres por el Patrimonio. *Vivienda y Comunidades Sustentables*, (16), 55–68. <https://doi.org/10.32870/rvcs.v0i16.275>
- Rodríguez, D., Antamba, E., & Gallegos, G. S. (2025). Cocina patrimonial y turismo gastronómico en Ecuador: Revisión sistemática de las estrategias de valorización cultural. *Revista San Gregorio*, 1(63), 105–117. <https://doi.org/10.36097/rsan.v1i63.3653>
- Rodríguez Martínez, L. M., & Cáceres Flórez, W. A. (2016). Salvaguarda del patrimonio cultural gastronómico santandereano. *Jangwa Pana*, 15(1), 43–57. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=588069586004>
- Smith, L. (2006). *Uses of heritage*. Routledge.
- Villaseñor Arreola, E., & Castillo Nechar, M. (2023). La visión crítico-reflexiva del patrimonio gastronómico como un recurso turístico-cultural sostenible. *RICIT*, (17), 7–25. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/9278676.pdf>
- Zheng, S. (2023). Safeguarding food heritage through social media? Between heritagization and commercialization. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 31, Article 100678. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2023.100678>
- Zúñiga Benítez, M., & Ramírez Rosete, N. L. (2024). Acción participativa para visibilizar a las mujeres en la vida barrial. *Culturales*, 12. <https://doi.org/10.22234/recu.20241201.e849>



CONFLICTO DE INTERESES

No existe.

FINANCIAMIENTO

No aplica.

CONTRIBUCIÓN DE AUTORÍA

Conceptualización: Daniel Alberto Gómez Bonett, Luis Andrés Galindo Galeano.

Curación de datos: Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

Análisis formal: Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

Investigación: Daniel Alberto Gómez Bonett, Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

Metodología: Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

Administración del proyecto: Daniel Alberto Gómez Bonett.

Recursos: Daniel Alberto Gómez Bonett.

Supervisión: Luis Andrés Galindo Galeano.

Validación: Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

Visualización: Daniel Alberto Gómez Bonett.

Redacción – borrador original: Daniel Alberto Gómez Bonett, Luis Andrés Galindo Galeano.

Redacción – revisión y edición: Luis Andrés Galindo Galeano, Diego Alejandro Rayo Vargas.

